

PESCARA: IN UN CONVEGNO L'EPOPEA MARINARA E LE DONNE DEL MARE

9 Febbraio 2020



PESCARA - "L'epopea marinara e le donne del mare - Luoghi identitari e storie di Borgo Marino".

Questo il titolo del convegno che si è svolto venerdì al Mediamuseum il Convegno organizzato dalla Fidapa Sezione Pescara con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero e Turistica De Cecco di Pescara e del FAI Abruzzo.

A coordinare gli interventi la presidente della Fidapa Pescara Alessandra Di Pietro, relatori Giacomo Fanesi, presidente Associazione Borgo Marino, Anna Rachele Palestini, donna marinara, Vincenzo Olivieri, accademico della Cucina Italiana delegazione Pescara Aternum, Rosaria Morra coordinatrice FAI Abruzzo e Molise. L'assessore alla Cultura, Maria Rita Paoni Saccone, ha portato i saluti del Comune di Pescara.

"Vogliamo riscoprire, attraverso testimonianze dirette, filmati e immagini d'epoca, ricerche e interviste - ha sottolineato Alessandra Di Pietro - un luogo fortemente identitario della nostra città, Borgo Marino, l'antico quartiere dei pescatori e vogliamo farlo dando voce soprattutto alle donne del mare, attraverso la figura straordinaria di Anna Rachele, con storie autentiche che ripercorrono oltre mezzo secolo".

Giacomo Fanesi, tra l'altro autore di un importante documentario 'Borgo Marino nel cuore', ha fatto un excursus sulla vita dei pescatori a partire dal 1870, quando il primo pescatore si iscrisse all'anagrafe di Castellammare Adriatico, ben prima che nascesse, nel 1927, la città di Pescara.

"Il Borgo fu popolato di pescatori - ha sottolineato Fanesi - che venivano dal nord per riparare le Paranze e trovando un mare pescoso. si installarono sul posto. Sulle imbarcazioni c'erano da 5 a 7 marinai comandati dal Parò, il murè, mozzo di

bordo, e il marinaio appena sotto il parò. La vita dei marinai era dura e a bordo si mangiava il pesce povero pescato. Gli uomini portavano a bordo lo stretto necessario per cucinare e nutrirsi: poco olio, poca conserva di pomodoro, che le donne preparavano in estate, qualche spicchio di aglio, l'aceto e una fetta di pane. Il brodetto, il loro pranzo, si cucinava in un unico tegame dove tutti attingevano e la fine ogni pescatore intingeva la propria fetta di pane per la parte che gli spettava; solo il parò poteva dare l'avvio al pranzo. I marinai non avevano strumentazione, ma la cultura tramandata e pochi mezzi riuscivano a guidarli durante la pesca. Dal pescato si traeva la scafetta, una piccola cassetta di pescato, il compenso per ogni pescatore, che veniva utilizzata per il pranzo della famiglia e in parte venduta al mercato. Durante il periodo invernale si guadagnava poco e la scafetta era il sostentamento della famiglia. Amministratrice della casa era la donna che gestiva i modesti guadagni del marito marinaio”.

Vincenzo Olivieri, direttore scientifico Museo del Mare e del centro recupero cetacei, accademico della cucina italiana delegazione di Pescara Aternum, appassionato di cultura gastronomica e tradizionale ha posto l'accento sui prodotti ittici utilizzati nelle ricette tradizionali e sulle nuove specie alloctone entrate ormai stabilmente nel mare Adriatico.

“Il progressivo inserimento di nuove specie, attratte dal riscaldamento del mare, e penetrate dallo stretto di Gibilterra e dal canale di Suez, ha causato – ha sottolineato Olivieri – la forte riduzione della pescosità; si pensi solo alla crescita delle popolazioni di tonno che si nutre proprio di pesci autoctoni. Di conseguenza oggi circa il 70% del prodotto ittico ha le più diverse provenienze ed i luoghi di commercializzazione sono i più vari fino a coinvolgere il commercio elettronico effettuato via internet”.

Anna Rachele Palestini, figura straordinaria di donna del mare, che proprio ieri ha festeggiato il suo 86° compleanno, vedova di pescatore, 86 anni, di Borgo Marino nord, famosa per i suoi brodetti marinari e non solo, ha raccontato una vita che sembra un film: 13 figli, 30 nipoti, 22 pronipoti.

“Quando mi dicono se ho il sangue nelle vene, io rispondo, no, no, c'ho il mare nelle vene!” Così esordisce, iniziando a tracciare la storia di un quartiere che forse non c'è più e il mestiere di pescatore che l'ha accompagnata sempre, grazie al nonno, al padre e al marito. Rosaria Morra ha sottolineato “l'impegno del FAI per promuovere la conoscenza del territorio, attraverso numerosi progetti organizzati nelle scuole, perché per amare la propria terra, conservarla e rispettarla bisogna conoscerne i luoghi e le tradizioni”.

Alla manifestazione hanno partecipato attivamente gli studenti dell'Istituto Alberghiero e Turistica De Cecco di Pescara, classi 2a H e 3a Turistico A coordinati dai docenti Fulvio Fosco e Cristiana De Martiniis, che hanno presentato una raccolta di ricette della cucina marinara tradizionale rigorosamente in dialetto, le interviste agli ultimi custodi dello storico quartiere e una accurata ricerca sugli antichi attrezzi dei pescatori.

La professoressa Rossella Cioppi, anche lei felicemente residente a Borgo Marino, ha presentato il progetto che la scuola porta avanti itinerando tra i tesori d'Abruzzo, incentrato sulla storia di Borgo Marino e sulla conoscenza del patrimonio linguistico locale, bene immateriale fortemente identitario.